

SPEISEKARTE





DUO CCINO RISTORANTE

*Herzlichen Willkommen im Duo Ccino Ristorante.
Wir freuen uns, sie in unserem kleinen aber feinen Ristorante begrüßen zu dürfen.*

„Bei der Zubereitung unserer Speisen achten wir besonders auf die Verwendung qualitativ hochwertiger heimischer, eigener und frischer Produkte“

*Wir verwenden keine Fertigprodukte, vom Vorspeisen bis zum Dessert machen wir alles selbst.
Wir freuen uns, alle Wünsche, soweit wir es können, zu erfüllen! unsere Kulinarische Küche bietet Ihnen dazu vielfältige Möglichkeiten. Wir, unser Team, ermöglichen es Ihnen ein unvergessliches Essvergnügen zu zubereiten. Auf unsere Karte finden Sie alle Gerichte die Ihnen ein Stück Glück, entgegen bringen!*

Variationen können mit dem Saus-Chef koordiniert werden. Wir können auch Vegan!

Die perfekte Pizza...

*...wird im alten Stil gebacken... hat eine schöne, runde Form... hat von allen Zutaten genau die richtige Menge... ist nicht zu trocken und nicht zu nass... ist raffiniert gewürzt.
...wird nur aus hochwertigen Grundzutaten zubereitet... liegt nicht schwer im Magen... entfaltet warm ihren besten Geschmack...
wird in einem gastfreundlichen Ambiente serviert.*

„Wenn wir einmal etwas davon nicht garantieren können, dann entschuldigen wir uns lieber, bevor wir Ihnen nur ein durchschnittliches Produkt servieren.“

The perfect pizza

*... is baked in the old style... looks nice by a round form.... Has well balanced ingredients ... Is therefore not too dry and not too humid ... the right mix of spices ... prepared with high-quality ingredients... pleasantly and slightly digestible.
unfolds warmly the best taste... is served in a hospitable atmosphere.
“If we should lack once top ingredients we apologize rather to you before we serve an average product to you“*

Antipasti - Vorspeisen

Bruschetta	Euro
Geröstete Brotscheiben mit frisch Tomaten, Rucola Knoblauch Basilikum, feinem Olivenöl, Parmesan (13,19,20)	6,90
Pizza Brot	
Frische Tomaten, Basilikum, Knoblauch-Öl, Rosmarin (13,19,20)	8,90
Antipasto Variation	
eine Zusammenstellung haus gemachte - Spezialitäten (13,19)	14,90
Carpaccio manzo	
Rinder Carpaccio, Rucola, Parmesan (13,15)	14,40
Filetto di Vitello Tartufi	
Kalbsfilet mit Getruffelt-Sauce, Kapern (13,16,19,20)	14,90

Insalate

Insalata Mista	
Blattsalate, Paprika, Gurken, Tomaten, Rucola , rote Zwiebeln hausgemachte Olivenöl Kräuter Sauce vegetarisch (22)	8,90
Insalata Caprese	
Mozzarella mit Tomate und Basilikum, Balsamico crem (20,22)	12,90
Insalat di rucola & Parmigiano	
Rucola mit Parmesan, Kirschtomaten, Hausgemacht sauce (22)	13,90
Scampi	
Garnelen, Blattsalat, Tomaten, Gurke , Rucola , rote Zwiebeln hausgemacht Olivenöl Kräuter Sauce (14,16)	16,90
Insalat di Pollo	
Hähnchenbruststreifen, Blattsalat, Tomaten, Gurke, Rucola rote Zwiebeln, hausgemacht Olivenöl Kräuter sauce (20,28)	14,90

Hausgemachte Suppen

Tomaten Creme Suppe (20)	6,90
Toskanische Gemüse Suppe (22)	7,50
Stracciatella alla romana. (15,27)	6,90

Pasta Frasca

Tagliatelle al salmone

Lachsfilesteifen, Zucchini, Tomaten-rosa Sauce (16,19,20,27) 16,90

Tagliatelle all filetto di Manzo

Rinderfiletspitzen, Tomatensauce, Rucola , Parmesan käse (19,20,28) 18,90

Spaghetti Scampi

Garnelen, Cherrytomaten, Weißweine, Tomatensauce (14,16) 16,90

Spaghetti aglio olio e Scampi

Garnelen, Cherrytomaten, Knoblauch, Weißwein-Olivenöl Sauce Pikant(16) 16,90

Hausgem-Ravioli Spinaci e Ricotta

Spinat, Ricotta Salbei-butter-Olivenöl rucola Parmesan (9,13,19) 16,90

Gnocchi alla Sorrentina

Gnocchi, Mozzarella Scheiben , Basilikum, Tomaten sauce (13,19) 14,90

Spaghetti alle Carbonara

Speck, Eigelb, Weißwein-cremiger Sauce 13,15,19 14,50

Penne all'arrabbiata (pikant)

Penne mit Tomaten , Knoblauch Peperoncino (20,21) 12,90

Pizza Bianca (ohne Tomatensaucen)

Birne

Mozzarella , Birne , Gorgonzola und Lavendel Honig (13,20,19) 14,50

Pizza Filetto di Vitello con Tartufi

Mozzarella, Kalbsfiletscheiben, vitello-Trüffelsauce (13,19,20) 15,90

Bianca ai Funghi porcini

Steinpilze, Champignons , Kirschtomaten, Lauch, Mozzarella, Olivenöl (13,19,20) 14,90

Pizza Classica

Tradizionale Napoletana

Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum, extra N-Olivenöl 13,19,20 13,50

Diavolo

Tomatensauce, Mozzarella, Spianata-Salami Pikante Champignons, rote Zwiebeln 13,19,20 15,90

Salsiccia Spianata Salami

Luftgetrocknete Napoli-Salami, Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Pikant(13,19,20,28) 14,90

Vegetariano

Tomatensauce, Mozzarella, haus gemachte frische Gemüse gegrillt Knoblauch öl(13,19,20) 14,50

Tonno

Tomatensauce, Mozzarella , Thunfisch , Zwiebel, Kapern, Oregano (13,15,16,19) 14,90

Prociutto Crudo

Tomatensauce, Mozzarella, ital. Crudo Schinken , Rucola, Parmesan (13,15,19,20) 15,50

Scampi e Rucola

Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Tomatenstück, Lauch-Knoblauch 13,15,16,19) 16,90

Pesce e Carne / Fisch

Dorade Royal	22,90
Lachs Filet Gegrillt	21,50
Black Tiger Gamberoni gegrillt	22,90
Baby Calamaretti auf rucula salat, Kirschtomaten	22,50
Gemischte Fische Platten Mediterranische art	29,90

Alle Fisch Gerichte sind mit Salat oder Rosmarin Kartoffeln und Gemüse der Saison serviert ihre Wünsche. (6,16,19,)

Carne / Fleisch

Hähnchen Brustfilet vom Grill	18,90
Hähnchen Brustfilet Gorgonzola Sauce	19,90
Rumpsteak Gegrillt	21,90
Rumpsteak Gegrillt mit Pfeffer Sauce	23,90
Rinderfilet Gegrillt	27,90
Rinderfilet Gegrillt mit Steinpilz Creme Sauce	29,90

Alle Fleisch Gerichte sind mit Salat oder Rosmarin Kartoffeln und Gemüse der Saison serviert ihre Wünsche. (6,16,19,28,)

Dolci – Dessert Hausgemacht

Tiramisu (12,15,19)	6,90
Panna Cotta mit Waldbeeren Sauce (15,19)	6,50
Walnusskrokant Parfait (15,19,20)	8,90
Tartufo Nocciola (Haselnuss Schoko Trüffel) (19,20)	6,50
Mit Baileys übergossen	7,90
Tartufo Limoncello	6,50
Duo Ccino Variation (3 verschiedene) 12,15,19	14,90

Caffee (12)

<i>Espresso</i>	2,50
<i>Espresso Macchiato</i> 12,15,19	2,70
<i>Espresso Doppio</i>	3,50
<i>Caffe Creme</i> 12	2,70
<i>Cappuccino</i> 12,19	3,50
<i>Latte Macchiato</i> 12,19	3,90
<i>Café au Lait</i> 12,19	3,90
<i>Style Milk Chocolate</i> 12,19	3,70
TEE	
<i>Frische Minze-Zitrone</i>	3,50
<i>Frische Minze-Ingwer</i>	3,50
<i>Frische Minze - Ingwer, Orange</i>	5,50
<i>Tee Sorten</i>	2,90

Digestivi

Grappa	4 cl	4,50
Grappa Riserva Braun	4 cl	5,50
Sambuca	4 cl	3,90
Amaretto	4 cl	3,50
Ramazotti	4 cl	3,90
Averna	4 cl	3,90
Fernet Branca	4 cl	3,90
Liquer 43	4 cl	4,90
Liquer Conintreau	4 cl	4,90

Aperitifs

Prosecco	0,1L	5,50
Aperol Spritz	0,3L	6,90'
Martini Bianco, Martini dry, Martini roter Wermut, Martini Rose	5cl	4,50

Cocktails Mit Alkohol

Negroni Spritz, Prosecco, Campari, Gin, Orangen roter Wermut	0,3L	7,50
--	------	------

Longdrinks

Gin Tonic	0,2l	6,90
Wodka Lemon	0,2l	6,50
Bacardi Cola	0,2l	6,50
Jack Daniels-Cola	0,2l	6,90

WEISS WEIN

Pecorino Falerio Rozerin'a

Trauben: Pecorino 100%. (Trocken)	0,2L	6,40
Produktionsgebiet: Hügel der Marken - Rozerin'a		
Bukett: mit Aromen von Holunder, Grapefruit und reifem gelbem Fruchtfleisch		
Geschmack: Die Säureader und der Geschmack sind ausgewogen mit einer ausgezeichneten Struktur, einer guten Persistenz und einem FL.	0,75L	21,50

Passerina Rozerin'a

Trauben: 100% Passerina (Trocken)	0,2L	6,50
Produktionsgebiet: Hügel der Marken - Rozerin'a		
Bouquet: Intensiver Wein mit blumigen Aromen von Ginster und fruchtigen Aromen von Apfel, Zitrus und duftenden Früchten.	FL. 0,75L	21,90
Geschmack: Von ausgezeichneter Säure und Beständigkeit, hat er eine gute Schmackhaftigkeit und eine ausgeprägte Mineralität. Der Abgang ist krautig und elegant.		

Vermentino Doc (Trocken)

Dieser Weißwein stammt aus Sardinien von Cantine di Dolianova.	0,2L	6,30
Es handelt sich um einen Weinsortige Vermentino	0,5L	13,90

Bassanella Soave Classico. (Trocken)

FL. 0,75L	25,90
FL. 0,75L	26,90

Pinot Grigio (Trocken)

Die FARBE ist strohgelb mit goldenen Reflexen. Der bietet Noten von weißen frischen Früchten wie Jasmin. Am GAUMEN ergibt er sich frisch, elegant und gut ausbalanciert mit angenehmem Nachgeschmack.

Peta Ciato Bianco Osco

FL. 25,90

Brezza Bianco

FL. 24,90

ROSEWEIN

Marche Rosato Rozerina

Weinsorte: Marche Rosato (trocken)	0,2L	6,50
Trauben: 100% Sangiovese		
Bukett: Fruchtig nach Kirsche, wilder Brombeere und Waldbeeren	FL. 0,75L	21,90
Geschmack: Im Mund ist es ein Wein von schönem Stoff und Persönlichkeit dank einer guten Balance zwischen Säure und Weichheit		

ROT WEIN

Marche Rosso Lgt Rozerin'A

Trauben: Sangiovese (Trocken)	0,2L	6,40
Weinig, mit zarten Himbeernoten, ein wenig erinnert an frische rote Früchte. Geschmack: Warm, voll und seidig, angenehm reife Tannine und Säure in der richtigen Balance. Dieser Wein passt hervorragend zu traditionellen Gerichten	0,75L	21,90

Rosso Conero Doc Rozerin'A

Traube: Montepulciano 90% Sangiovese 10% (Trocken)	0,2L	6,50
Bukett: weinig, angenehm, intensiver Duft nach reifen Früchten und würzigen Noten. Geschmack: harmonisch, weich, elegant mit überzeugender Fruchtsüße. es bleibt im Nachgeschmack bestehen und hat eine würzige mineralische Note.	0,75L	21,90

Cannonau di Sardegna Doc

Dieser Rotwein stammt aus Sardinien von Cantine di Dolianova. Es handelt sich um einen reinsortigen Cannonau Rotwein der besten Qualität.	0,2L	6,40
Das Bukett ist intensiv und anhaltend, mit Noten von Waldbeeren. Ein trockener Rotwein.	0,5L	13,90

FLASCHEN 0,75

Corvina Bixo (Trocken) 100% Corvina aus unseren eigenen Weinbergen Geschmack: trocken, warm und intensiv, fruchtig mit Noten von Kirsche und Pflaume, umhüllender Duft nach Gewürzen	FL. 0,75l	24,90
Nero d'Avola, Regaleali Sizilien Traube: Nero d'Avola (Trocken) Im Glas zeigen sich Cassis, Kirsche und Vanillezucker in Kombination mit leicht rauchigen Noten. Im Mund überzeugt er durch seine Leichtigkeit und beerige Frucht.	FL. 0,75l	23,90
QUOTA 29 Primitivo	FL. 0,75l	25,90
RINERO Veneto Bixo	FL. 0,75l	24,90
PASSO NERO Bixo	FL. 0,75l	25,90
PETACIATO RISERVA	FL. 0,75l	36,90
MERLOT RISERVA	FL. 0,75l	36,90
Cannonau di Sardegna Doc	FL. 0,75l	22,90

Alkoholfrei In Flaschen

S.Pellegrino	0,25L Flasche	3,00
S.Pellegrino	0,75L Flasche	6,30
Acqua Panna	0,25L Flasche	3,00
Acqua Panna	0,75L Flasche	6,30
Coca cola ,Fanta, Sprite, Cola Zero, Mezzo Mix (3)	0,33L Flasche	3,60

Saft-/Nektarschorlen

Apfelsaftschorle klar/trüb	0,3l	3,90
Rhabarberschorle	0,3l	3,90
Orangensaftschorle	0,3l	3,90
Maracujaschorle	0,3l	4,00
Bananeschorle	0,3l	4,00
Kirschschorle	0,3l	4,00
Guave-Drachenfruchtschorle	0,3l	4,00
Schwarze Johannisbeereschorle	0,3l	4,00
Kiba	0,3l	4,00

Saft-/Nektarsaft Granini

Apfel Saft	0,3L	3,90
Guave-Drachenfruchte Saft	0,3L	4,00
Rhabarber Saft	0,3L	3,90
Maracuja Saft	0,3L	4,00
Banane Saft	0,3L	4,00
Kirsch saft	0,3L	4,00
Schwarze Johannisbeere	0,3L	4,00
Orangensaft	0,3L	4,00

Bitter Lemon, Ginger(3), Tonic water 11	0,2L Flasche	3,50
---	--------------	------

Bier vom Fass

König Pilsener	0,3l	3,50
König Pilsner	0,4l	4,50
Alsterwasser	0,3l	3,50
Alsterwasser	0,4l	4,50
König Pilsner Alkoholfrei	0,33L Flasche	3,80

Weißbier

Benediktiner Weißbier	0,5L Flasche	5,50
Alkoholfrei Weißbier	0,5L Flasche	5,50

z



DUO CCINO RISTORANTE

Telefon 04181-9416920

Reservierung: <http://g.page/duo-ccino-ristorante>

Facebook: duo Ccino Ristorante

www.duoccinoristorante.de

E-mail: duo.ccino.ristorante@gmail.com

Rozerina Gastronomie GmbH

Steinstraße 4

21244 Buchholz in der Nordheide

Dienstag bis Sonntag 12:30 - 23.30 (Küche 22.00 Uhr)

Zusatzstoff

*1 - Konservierungsstoffe 2 - mit Antioxydantienmittel 3 - mit Farbstoff
4 - Stabilisator-Phosphat 5 - Eisengluconat 6 - geschwefelt 7 - Geschmacksverstärker
8 - mit Süßungsmittel 9 - Koffein 10 - enthält phenylalaninquelle 11. chininhaltig 12. koffeinhaltig 13. Gluten
14. krebstier 15. ei 16. fisch 17. erdnüsse 18. soja 19. laktose 20. schalenfrüchte 21. sellerie 22. senf 23. sesamsamen
24. schwefeldioxid und Sulphite 25. lupinen 26. weichtiere 27 Milch 28 Fleisch*

Änderungen und Irrtümer vorbehalten